



WYŻSZA SZKOŁA PRZEDSIĘBIORCZOŚCI I ADMINISTRACJI W LUBLINIE

ul. Bursaki 12

20-150 Lublin

tel.: (081) 452 94 10

www.wspa.pl; e-mail: projekty@wspa.pl

REGON 430977957; NIP 712-23-92-737;

Projekt „WySPA KOMPETENCJI”

Lublin, dnia 09 maj 2017 roku

Zaproszenie do złożenia oferty w trybie rozeznania rynku.

Wyższa Szkoła Przedsiębiorczości i Administracji w Lublinie zaprasza do **składania ofert na dostarczenie cateringu dla uczestników szkoleń w okresie 21.05.2017r. do 09.07.2017r.**

Zamówienie związane jest z realizacją projektu pt. „**WySPA KOMPETENCJI**” realizowanym na podstawie umowy o dofinansowanie projektu nr.UDA-POWER.03.01.00-00-K142/15-00.

Projekt jest współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Osi Priorytetowej: III Szkolnictwo wyższe dla gospodarki i rozwoju, Działania: 3.1. Kompetencje w szkolnictwie wyższym.

I. Opis przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostarczenie do Wyższej Szkoły Przedsiębiorczości i Administracji, Lublin Bursaki 12, cateringu dla 7 uczestników szkoleń, łącznie 49 zestawów cateringowych.
2. Zestaw cateringowy dzienny dla jednego uczestnika składa się z: obiadu wraz z napojem oraz serwisu kawowego.

Obiad wraz z napojem w co najmniej dwóch wariantach: 1) zupa i dowolne drugie danie; 2) drugie danie z mięsem/rybą i surówką lub 1/2 dużej pizzy na osobę. Minimalna gramatura- Mięso / Ryba 200g; Surówka 140 g.

Serwis kawowy dla jednego uczestnika/ki składa się z: kawa, herbata, mleko, cukier, cytryna– bez ograniczeń, woda mineralna gazowana i niegazowana po ½ l./na osobę, ciastka różne suche -po 150 g/na osobę.

3. Wykonawca w ramach realizacji zamówienia ma obowiązek zapewnić:
 - a) Przygotowania stołów (stoły zapewnia Zamawiający) – obrusów, dekoracji, ekspozycji menu, posprzątania po każdym dniu dostawy (w zakresie dotyczącym cateringu);
 - b) Własne naczynia (termosy/podgrzewacze, filiżanki, spodeczki, szklanki, łyżeczki, cukiernice, talerze itp.) zgodnie z menu w danym dniu dostawy.
2. Posiłki dostosowane do wymagań uczestników projektu - w przypadku występowania wykluczeń, nietolerancji pokarmowych (zapotrzebowanie na niestandardowe posiłki będzie zgłaszane razem z harmonogramem).
3. Dostawa cateringu w dni weekendowe piątek/sobota/niedziela.
4. Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia usługi cateringowej wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie oraz przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. Nr 171 poz. 1125 z późn. zm.).
5. Terminy dostaw cateringu zostaną określone zgodnie z harmonogramem dostarczoną przez Zamawiającego
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia ilości dostarczanych posiłków w związku z frekwencją uczestników o czym będzie powiadamiał w dniu poprzednim przed wykonaniem dostawy.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli jakości posiłków, przez wytypowanych pracowników Zamawiającego. W razie stwierdzenia wad w realizacji usługi, Zamawiający niezwłocznie poinformuje o ich zaistnieniu Wykonawcę. Wykonawca jest zobowiązany do usunięcia wad niezwłocznie po otrzymaniu zgłoszenia.





II. Termin wykonania zamówienia:

21 maj 2017 r. - 09 lipiec 2017r. - zgodnie z harmonogramem dostarczonym przez Zamawiającego. Zamawiający zastrzega możliwość zmiany terminu realizacji dostaw cateringu.

III. Z udziału w postępowaniu wykluczone są:

Podmioty/osoby które powiązane są osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy w szczególności poprzez:

- Uczestnictwo w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
- Posiadaniu co najmniej 10 % udziałów lub akcji;
- Pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
- Pozostawanie w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

W celu potwierdzenia braku powiązań kapitałowych lub osobowych, o których mowa powyżej, potencjalny Wykonawca dołączy do oferty oświadczenie o braku wystąpienia ww. powiązań (wzór oświadczenia stanowi załącznik nr.2 do zaproszenia).

IV. Kryteria oceny ofert:

Wybór najkorzystniejszej oferty nastąpi w oparciu o kryterium **CENY BRUTTO** według następujących obliczeń:

Cena brutto – waga 100%

Oferta najtańsza otrzyma 100 punktów

Najniższa oferowana cena (brutto)

L-ba punktów oferty ocenianej: = $\frac{\text{Cena badanej oferty (brutto)}}{\text{Najniższa oferowana cena (brutto)}} \times 100$

Za najkorzystniejszą ofertę Zamawiający uzna ofertę o najniższej cenie spełniającą warunki zamówienia.

V. Informacje ogólne:

1. Rozliczenie pomiędzy Wykonawcą a Zamawiającym prowadzone będzie wyłącznie w złotych polskich na podstawie prawidłowo wystawionej faktury.
2. Jeżeli nie będzie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej zgodnie z powyższymi zasadami, ze względu na złożenie ofert o takiej samej liczbie punktów, Zamawiający może wezwać Wykonawców, którzy złożyli oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych lub zaprosić ich do negocjacji. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe lub przystępując do negocjacji, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w złożonych Ofertach.

VI. Termin, forma i miejsce składania ofert.

Ofertę należy złożyć nie później niż do dnia - **16 maja 2017 r. do godziny 11.00**

w Wyższej Szkole Przedsiębiorczości i Administracji w Lublinie, ul. Bursaki 12, pok 301, lub przesłać drogą mailową w formie skanu na adres projekty@wspa.pl

Ofertę należy przygotować zgodnie z formularzami – Załączniki 1 do 3, stanowiącymi załączniki do niniejszego zaproszenia do składania ofert.





VII. Dodatkowe informacje:

1. Niniejsze postępowanie nie podlega przepisom Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany treści niniejszego zapytania do upływu terminu składania ofert. Jeżeli zmiany będą mogły mieć wpływ na treść składanych w postępowaniu ofert, zamawiający przedłuży termin składania ofert.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia niniejszego postępowania bez podania uzasadnienia, a także do pozostawienia postępowania bez wyboru oferty.

Załączniki:

Załącznik nr.1 – Oferta Wykonawcy

Załącznik nr.2 – Oświadczenie o braku powiązań

Załącznik nr.3 – Opis przykładowego menu.

Z poważaniem, w imieniu Zamawiającego

mgr Elwira Przybylska
KANCLERZ

WYŻSZA SZKOŁA
PRZEDSIĘBIORCZOŚCI I ADMINISTRACJI
W LUBLINIE
ul. Bursaki 12, 20-150 Lublin
tel./ fax (081) 740-84-10, 740-84-13
-1-





Załącznik nr. 1

OFERTA WYKONAWCY

Ja niżej podpisany.....

Reprezentujący firmę.....

Kontakt z Wykonawcą.....

Adres, numer telefonu, mail

W odpowiedzi na zaproszenie do składania ofert **na dostarczenie cateringu dla uczestników szkoleń w okresie**

21.05.2017 do 09.07.2017. w ramach projektu pt. „WySPA KOMPETENCJI”,

oferuję realizację zamówienia cenę jednostkową brutto - za usługę cateringową dla jednej osoby

.....PLN (słownie;.....)

1. Oświadczam, że usługa realizowana będzie zgodnie z zakresem określonym w zaproszeniu do złożenia oferty.
2. Oświadczam, że posiadam odpowiednie kwalifikacje, uprawnienia, wiedzę i doświadczenie w zakresie deklarowanych usług.
3. Oświadczam, iż uzyskałam/em wszelkie informacje niezbędne do przygotowania oferty.
4. Oświadczam, iż po zapoznaniu się z warunkami zawartymi w zaproszeniu do złożenia oferty akceptuję je bez zastrzeżeń. Powyżej przedstawiam pełną ofertę cenową.
5. Oświadczam że przedstawiona przez mnie oferta będzie całkowicie i kompletnie spełniać wymogi opisane w Zaproszeniu do złożenia oferty ofertowym.

.....,dnia.....

.....

Czytelny podpis Wykonawcy



[Podpis]



Fundusze Europejskie

Wiedza Edukacja Rozwój

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Załącznik nr. 2

.....
.....
Dane adresowe Oferenta

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY O BRAKU POWIĄZAŃ

Dotyczy: Projektu „WySPA KOMPETENCJI” realizowanego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój

Ja, niżej podpisany/na oświadczam iż pomiędzy

.....a Wyższą Szkołą Przedsiębiorczości

i Administracji w Lublinie, osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Wyższej Szkoły Przedsiębiorczości i Administracji w Lublinie osobami wykonującymi w imieniu WSPA czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem niniejszej procedury wyboru wykonawcy nie zachodzą okoliczności dotyczące powiązań osobowych lub kapitałowych, w rozumieniu „Wytocznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020 z dnia 10 kwietnia 2015,
w szczególności poprzez:

- uczestnictwo w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
- posiadanie udziałów lub co najmniej 10% udziałów lub akcji,
- pełnienie funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
- pozostawanie w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

.....
(Miejscowość, data)

.....
Podpis i/lub pieczęć Oferenta)



**Wyższa Szkoła
Przedsiębiorczości
i Administracji**



WySPA KOMPETENCJI

[Podpis]



Załącznik nr. 3

PRZYKŁADOWE MENU NA 5 DNI:

Serwis obiadowy- opis podania, przykładowe menu na 5 dni:

Serwis kawowy- opis podania, jakość produktów np. rodzaj kawy itp:



Handwritten signature